



Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Facultad de Veterinaria



Si te interesa aprender a

- Aplicar métodos de análisis de los alimentos, materias primas e ingredientes, evaluar el riesgo para la salud asociado a un proceso/alimento, aplicar procedimientos de control de la seguridad alimentaria e implantar y gestionar sistemas de calidad.
- Diseñar y supervisar los procesos tecnológicos, evaluar y gestionar los riesgos medioambientales y establecer herramientas de control de los procesos en la industria alimentaria.
- Formular productos alimenticios que se adapten a las recomendaciones nutricionales, intervenir en actividades de promoción de la salud contribuyendo a la educación nutricional de la población y desarrollar estudios epidemiológicos sobre alimentación.
- Gestionar servicios de restauración colectiva, proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos y asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados.
- Interpretar y aplicar las disposiciones legales en el ámbito alimentario, diseñar y realizar la investigación comercial y el plan de comercialización de un producto alimenticio y asesorar a empresas, colectivos y asociaciones en temas alimentarios.

Universidad de León

Unidad de Acceso
 Edificio EGA, Campus de Vegazana s/n 24071 León
 Tel.: 987 291 400
 Fax.: 987 291 616
www.unileon.es/estudiantes
acceso@unileon.es

Facultad de Veterinaria

Campus de Vegazana s/n 24071 León
 Tel.: 987 291 200 / 987 291 195
 Fax.: 987 291 194
www.veterinaria.unileon.es
fveadm@unileon.es

unileon.es

Síguenos en:



Pensando EN TU FUTURO



universidad
de león

Ven a estudiar Ciencia y Tecnología de los Alimentos a la Universidad de León



PLAN DE ESTUDIOS

Formamos profesionales capaces de diseñar y supervisar procesos tecnológicos en la industria alimentaria, de gestionar y controlar la calidad de productos a lo largo de toda la cadena alimentaria y de formar y asesorar en temas alimentarios.

Qué te ofrecemos

- Amplia experiencia en la formación de científicos y tecnólogos de alimentos.
- Formación con una fuerte orientación a la práctica.
- Laboratorios y planta piloto dotados de equipos y tecnología adecuados.
- Convenios de prácticas con más de 50 empresas/entidades del sector de los alimentos.
- Profesorado con amplia experiencia docente e investigadora.
- Programas de movilidad nacional e internacional (Alemania, Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Chile, China, Colombia, Eslovenia, Estados Unidos, Francia, Hungría, Italia, Japón, Letonia, Lituania, México, Perú, Polonia, Portugal, Rumanía, Rusia, Taiwán y Vietnam).

Salidas profesionales

- **Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria**
- Gestión y control de calidad de los alimentos
- **Seguridad alimentaria**
- Nutrición, salud pública y restauración colectiva
- **Asesoría, comercialización, comunicación y marketing y formación**

PRIMER CURSO

Primer semestre	ECTS
Química I	6
Fisiología Humana	6
Biología y Microbiología	10.5
Física	7.5
Segundo semestre	ECTS
Química II	6
Matemáticas y Estadística	9
Análisis Químico e Instrumental	9
Bioquímica	6
Créditos Primer Curso	60

SEGUNDO CURSO

Primer semestre	ECTS
Microbiología de los Alimentos	7.5
Análisis de los Alimentos	6
Producción de Materias Primas	6
Bases de Ingeniería Química	4.5
Fundamentos de Nutrición	6
Segundo semestre	ECTS
Química y Bioquímica de los Alimentos	7.5
Composición y Propiedades de los alimentos	4.5
Alimentación y Cultura	3
Operaciones Básicas	4.5
Toxicología Alimentaria	6
Gestión Económica y Comercialización en la Empresa Alimentaria	4.5
Créditos Segundo Curso	60

TERCER CURSO

Primer semestre	ECTS
Tecnología Alimentaria General	9
Industrias Alimentarias: Diseño, Servicios Auxiliares y Gestión Medioambiental	4.5
Salud Pública	6
Nutrición Aplicada	6
Análisis del Mercado Alimentario	4.5

Segundo semestre	ECTS
Tecnología de la Carne y del Pescado	6
Tecnología de la Leche y de los Productos Lácteos	6
Tecnología de las Frutas y Hortalizas	4.5
Tecnología de las Bebidas Alcohólicas	4.5
Tecnología de los Cereales, Aceites y Grasas Vegetales	6
Biotechnología Alimentaria (*)	3
Fisiopatología de la Nutrición (*)	3
Tecnología del Envasado (*)	3
* Se cursarán 3 créditos optativos	
Créditos Tercer Curso	60

CUARTO CURSO

Primer semestre	ECTS
Gestión de la Seguridad Alimentaria	9
Calidad de los Alimentos y su Gestión en la Industria Alimentaria	9
Normalización y Legislación Alimentaria, Deontología	6
Alimentación Animal y Salud Humana (*)	3
Hongos de Interés Alimentario (*)	3
Interacciones Medicamentos-Alimentos (*)	3
Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos (*)	3
Química y Tecnología Culinarias (*)	3
* Se cursarán 6 créditos optativos	
Segundo semestre	ECTS
Evaluación del Riesgo	6
Diseño de Productos Alimenticios	6
Análisis de Contaminantes en Alimentos (*)	3
Las Aguas de Bebida Envasadas, Mineromedicinales (*)	3
Responsabilidad Civil y Penal en Ámbito Alimentario (*)	3
Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico de los Alimentos (*)	3
Prácticas Externas (*)	6
Trabajo Fin de Grado	9
* Se cursarán 9 créditos optativos	
Créditos Cuarto Curso	60